224. FRITTO ALLA GARISENDA

Signore che vi dilettate alla cucina non mettete questo fritto nel dimenticatoio, perché piacerà ai vostri sposi e, per gl'ingredienti che contiene, forse sarete da essi rimeritate. Prendete pane raffermo, non troppo spugnoso, levategli la corteccia e tagliatelo a mandorle o a quadretti di quattro centimetri circa per ogni lato, tutti di un'eguale misura. Distendete sopra ad ognuno prima una fetta di prosciutto grasso e magro, poi fettine di tartufi e sopra a questi una fetta di cacio gruiera. Coprite il ripieno con altrettanti pezzetti di pane che combacino premendoli insieme perché stieno uniti; ma tagliate ogni cosa sottile onde i pezzi del fritto non riescano troppo grossolani.
Ora che lo avete preparato, bagnatelo leggermente col latte diaccio e quando lo avrà assorbito tuffate ogni pezzo nell'uovo frullato indi nel pangrattato ripetendo due volte l'operazione onde anche gli orli restino dorati e chiusi. Friggetelo nel lardo o nell'olio e servitelo solo o misto a qualche altro fritto.